

## **FOOD MENU**

# Menu du Repas

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のお食事

お好きなメインにセットでご注文いただけます。

## A set + ¥500 (税込 ¥550)

選べるドリンク +  
トウモロコシの冷製ポタージュ



## B set + ¥550 (税込 ¥605)

選べるドリンク +  
TOOTH ベーグル



## C set + ¥650 (税込 ¥715)

選べるドリンク +  
TOOTH ベーグル +  
トウモロコシの冷製ポタージュ



## D set + ¥650 (税込 ¥715)

選べるドリンク +  
季節の3種プティデザート



平日限定

## Set Drink

- ・ コーヒー (HOT/ICE)
- ・ 紅茶 (HOT/ICE)  
★ホットはティーポットでご提供
- ・ ジュース (アップル / オレンジ / マンゴー)
- ・ 桃のティーソーダ

## Simple Set

単品メニュー

- ・ ベーグル + ¥300 (税込 ¥330)
- ・ スープ + ¥300 (税込 ¥330)





*Galette complète*

播州赤たまごと神戸ポークハムのガレットコンプレ 自家製レモンジャム添え

単品 ¥1180 (税込¥1298)



*Tomato sauce pasta*

タコとオリーブ、ナスのトマトソースパスタ 自家製ハーブバター添え

単品 ¥1400 (税込¥1540)



*Oil sauce pasta*

鶏のハーブサルシッチャとズッキーニのオイルソースパスタ ライムとハーブのサラダ添え

単品 ¥1350 (税込¥1485)



## CAFE MENU



## Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



### Crêpe aux mangues et mousse à la noix de coco

マンゴーとココナッツムースのクレープ

¥1350 (税込¥1485)

たっぷりのマンゴーとココナッツムース、  
パッションフルーツのシャーベットを合わせたクレープ。  
アングレーズソースと共に楽しめる一品に。

### Drink Set ドリンクセット + ¥400 (税込¥440)

コーヒー (HOT/ICE)

紅茶 (★HOT/ICE) ★ティーポットでご提供いたします

ジュース (アップル / オレンジ / マンゴー)

桃のティーソーダ

## Menu du Dessert

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のデザート



### Crêpe aux miel et fromage à la crème

ハチミツとクリームチーズのシトラスクレープ

¥1080 (税込¥1188)

さっぱりとしたクリームチーズをクレープ生地に挟み、  
グレープフルーツとレモンのコンポートを合わせた、  
夏の期間限定クレープ。

### Drink Set ドリンクセット + ¥400 (税込¥440)

コーヒー (HOT/ICE)

紅茶 (★HOT/ICE) ★ティーポットでご提供いたします

ジュース (アップル / オレンジ / マンゴー)

桃のティーソーダ

# Liste de Gâteaux

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ



**Tarte aux agrumes**

柑橘のタルト

¥620 (税込¥682)

白果皮に包まれた瑞々しい果実と  
香ばしく焼き込んだアーモンドクリームを一緒に



**Matcha tarte au chocolat**

抹茶のタルトショコラ

¥580 (税込¥638)

抹茶や黒胡麻ガナッシュの  
和の香りが広がる奥深い味わい



**Tarte au citron**

瀬戸内レモンのタルト

¥600 (税込¥660)

爽やかな岩城島レモンのクリームを  
香ばしいタルトとあわせました



**Chaperon**

シャベロン

¥560 (税込¥616)

ミルクィなクリームとイチゴをブリゼ生地で焼き上げた  
イチゴミルク仕上げのベイクドチーズケーキ



## Liste de Gâteaux

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のケーキ



**Gâteau le melon**  
メロンのショートケーキ  
¥630 (税込¥693)

芳醇な香り漂うメロンの果肉を  
爽やかなクリームとご一緒に



**Gâteau framboise**  
ガトーフランボワーズ  
¥600 (税込¥660)

フランボワーズのバタークリームと  
アーモンド生地で層を成した上品な逸品



**Chocolat chocolat**  
ショコラ・ショコラ  
¥600 (税込¥660)

2種のダークチョコレートに、  
ザクザク食感のクランチとオレンジピールがアクセント



**Au miel citron**  
シトロンレア  
¥580 (税込¥638)

“森のはちみつ”が香るレアチーズと  
レモンクリームの爽やかな味わい

## Month's Recommended Tea

月ごとのおすすめ紅茶



Chamomile Darjeeling

カモミールダーズリン ¥700 (税込¥770)

カモミール特有のフルーティーな香りと  
落ち着きのある味わいには、フルーツタルトが好相性。  
癒しのひとときを演出してくれます。



Darjeeling

ダーズリン ¥750 (税込¥825)

甘み、酸味、渋みのバランスがとれた紅茶には  
フルーツタルトがおすすめ。  
くっと紅茶をふくんだあとの余韻は幸せのひととき。



Citron Supreme

シトロンシュプリーム ¥650 (税込¥715)

天然のレモンの香りをきかせた、  
すっきり爽やかな味わいのフレーバーティー。  
柑橘のケーキと合わせるのがおすすめ。

## STANDARD

スタンダード

茶葉の持つ特性を飲み比べてください。どんなお菓子にも良く合うスタンダードなお茶です。



TOOTHTOOTH Blend

トゥーストゥースブレンド ¥600 (税込¥660)

オリジナルのセイロンブレンド。  
爽やかな薫りとコクが、お菓子にぴったり。



Assam

アッサム ¥650 (税込¥715)

まろやかな味わいとしっかりしたコクが、  
濃厚なケーキにも負けない美味しさです。  
ミルクをたっぷり入れて、茶葉特有の甘みを感じて下さい。



Nilgiri

ニルギリ ¥600 (税込¥660)

すっきりとした優雅な薫りとマイルドな口当たりは、  
「紅茶のブルーマウンテン」のよう。  
ストレートはもちろん、ミルクとの相性も抜群です。



Darjeeling

ダーズリン ¥750 (税込¥825)

茶葉が醸し出すほのかな甘みは、  
フルーツタルトとの相性ピッタリ。  
さっぱりした香りと旨みが口の中に広がります。

## FLAVOR

フレーバー

紅茶の味わいとともに香りをお楽しみいただくフレーバーティーです。



Earl Grey (B・O・P)

アールグレイ ¥650 (税込¥715)

セイロンティーに清涼感あふれる  
ベルガモット柑橘系の香りを付けました。  
自然で落ち着いたある芳香をお楽しみください。



Citron Supreme

シトロンシュブリーム ¥650 (税込¥715)

天然のレモンの香りをきかせた、  
すっきり爽やかな味わいのフレーバーティーです。



Amande Vanille

アマンド バニージュ ¥700 (税込¥770)

バニラの香りとアッサムティーのマリアージュ。  
ミルクを合わせれば芳ばしいビターアーモンドの  
風味が口いっぱいに広がります。



Fleur de Orange

フルールドオランジェ ¥700 (税込¥770)

すっきりとした薫りとほのかな甘みが心地よい  
オレンジフレーバーを、烏龍茶葉にあわせました。

## HERB BLEND

ハーブブレンド

中国茶や紅茶とハーブやスパイスなどをブレンドしたオリジナルのブレンドティーです。



Hoa-Hoa

花花 (ホアホア) ¥650 (税込¥715)

バラの花びらとオレンジピールを烏龍茶にブレンド。  
バラの香りと爽やかなオレンジの風味が  
こころと身体をリラックスさせてくれます。



Ginger

ジンジャー ¥700 (税込¥770)

ケニアティーに粗挽きショウガを合わせました。  
ミルクをたっぷり入れてコクのある  
まろやかなジンジャーティーを。



Brilliant Rose

ブリアンローズ ¥700 (税込¥770)

「ブルガリアンローズ」から抽出したふんわり甘い薫りと、  
優しくて華やかな風味が、  
エレガントなティータイムを演出します。



Chamomile Darjeeling

カモミールダーズリン ¥700 (税込¥770)

ダーズリンにドライカモミールをブレンドしました。  
香料を一切使わないナチュラルフレーバーは、  
リンゴのような甘い薫り。  
フルーツタルトとの相性ピッタリです。

## Menu du Boisson

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク



### Thé aux pêches

たっぷり白桃果肉のピーチティー

¥680 (税込¥748)

ダイスカットした桃が入った食感豊かな白桃ソースを、  
ピーチのやわらかな香りとすっきりした甘みのフレーバーティーとあわせました。



### Limonade aux pêches

たっぷり白桃果肉のレモネード

¥700 (税込¥770)

ダイスカットした桃が入った食感豊かな白桃ソースを、レモネードと合わせました。



# Menu du Boisson

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH のドリンク



## Thé au lait royal

TOOTH TOOTH の  
ロイヤルミルクティー (HOT/ICE)

¥680 (税込¥748)

アッサムの茶葉をミルクでじっくり煮出しました。  
飲み心地良く、スイーツと相性抜群な  
TOOTH TOOTH のロイヤルミルクティー。



## TOOTH TOOTH Lemonade

TOOTH TOOTH レモネード (ICE)

¥650 (税込¥715)

100%シチリアレモン果汁を使用した、  
シュワっとすっきり爽やかなレモネードです。

## Herb Lemonade

ハーブレモネード (ICE)

¥650 (税込¥715)

すっきり爽やかなレモネードに  
マスカット風味のハーブ、  
エルダーフラワーを加えました。

## Cafe

コーヒー (HOT/ICE)

¥600 (税込¥660)

アメリカン (HOT)

¥600 (税込¥660)

カフェラテ (HOT/ICE)

¥650 (税込¥715)

## Autres

アイスティー (ストレート / レモン / ミルク)

アールグレイの旨味と薫り高いダーズリンを  
ブレンドしたオリジナルのアイスティー。

¥600 (税込¥660)

トニックウォーター

¥600 (税込¥660)

## Jus

オレンジジュース

¥600 (税込¥660)

アップルジュース

¥600 (税込¥660)

マンゴージュース

¥620 (税込¥682)

## Liqueur

スパークリングワイン (ベビーボトル)

¥900 (税込¥990)

シードル

ヴァルド・ランス・クリュ・ブルトン (辛口)

¥950 (税込¥1045)

ビール (小瓶)

¥600 (税込¥660)



